

## Cappellacci di zucca

**Ingredienti:** 500 gr. di farina; 4 uova; 2 kg di zucca gialla; 170 gr. di parmigiano; noce moscata; 130 gr. di burro come condimento; sale, qualche foglia di salvia.

Preparare per prima cosa la pasta, unendo la farina, le uova, un pizzico di sale e acqua. Tirare la sfoglia non troppo sottile e ritagliarla a quadretti. A parte si sarà preparato il ripieno, impastando la polpa di zucca cotta in forno con 70 gr. di parmigiano grattugiato e noce moscata.

Ripiegare ogni quadrato di pasta di dimensione maggiore di quella dei cappelletti, ricavando così i capellacci. Farli poi cuocere in abbondante acqua salata, condirli nella zuppiera con burro fuso, parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di salvia a piacere.



Tempo di preparazione: **2 ore circa.**

Difficoltà: **media.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

**Ferrara**  
terra e acqua